Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 3. Warszawa, 28 listopada 1925 roku. № 8

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTR. ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLIT. POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Rok 3. Warszawa, 28 listopada 1925 roku. № 8

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. Dr. A. KRZEMECKI
Prof. Wyż. Szk. Przem. w Krakowie.

Choroba sarcynowa piwa i zwalczanie jej w browarze.

I.

Jedną z najczęstszych i najzłośliwych plag, jaka trapi nader często browary małe i średnie, a nawiedza nierzadko i przedsiębiorstwa duże, postępowo urządzone i prowadzone, jest znana dobrze w fachowych sferach piwowarskich choroba sarcynowa piwa.

Spustoszenia, jakie choroba ta w browarze wyrządza, są rzeczywiście olbrzymie, to też szkodniki, chorobę tę wywołujące przyprawiły i przyprawiają o niejedną bezsenną noc właścicieli lub kierowników browarów, do których te natrętne i bezwzględne napastniki wtargnęły i w których rozgościły się.

W czem tak dobrze znana fachowcom choroba piwa objawia się? Przedewszystkiem piwo staje się mniej lub więcej mętne, przytem nabiera typowo nieprzyjemnego zapachu i gorzkawo-kwaskowatego smaku. Jakkolwiek piwo takie, pozostawione w spokoju, po pewnym czasie, gdy męty opadną na dno naczynia, znowu się wyklarowuje, to jednak wada w smaku i zapachu — nader rzadkie wyjątki wyłączywszy — nadal pozostaje i z biegiem czasu coraz bardziej się potęguje.

Louis Pasteur [1]) był pierwszy, który w r. 1876 wykazał, że bakterje mogą wywoływać objawy chorobliwe w odfermentowanych napojach, powodując śluzowacenie, odbarwienie, zmącenie, podniesienie się kwasowości, wreszcie nieprzyjemny zapach i smak. Pasteur pierwszy izolował pewną bakterję kuleczkowatą, (Micrococcus), która miała być powodem śluzowacenia piwa.

[1]) Etudes sur la bière — Paris — 1876.

Podług systematyki Ferd. Cohna należą sarcyny, do grupy bakterji kuleczkowatych (Coccaceae), z których jedne gatunki rozmnażają się przez podział komórki w dwóch kierunkach przestrzeni i te obejmuje Franke ogólną nazwą „Pediococcus", podczas gdy inne gatunki, których podział komórek odbywa się w trzech kierunkach przestrzeni określa Goods, jako „sarcina".

Pierwszy gatunek przedstawia się pod mikroskopem, jako czwórka kuleczek, dających wygląd więcej lub mniej regularnego kwadratu (podobnie jak cztery bułeczki okrągłe razem zlepione) — jeżeli przy dalszym podziale komórek w płaszczyźnie komórki pozostają ze sobą nadal w łączności, wówczas przedstawiają obraz podobny poniekąd do szachownicy.

Gatunki, przy których podział komórek zachodzi w trzech kierunkach przestrzeni, dają kształt sześcianu, a raczej pakietu, podobnego z wyglądu do obsznurowanego tobołu rzymskich żołnierzy, skąd wywodzi się nazwa „sarcina".

Gdy w kropli badanego płynu taka czwórka lub pakiet bakterji toczy się lub wiruje, co z reguły ma miejsce zwłaszcza przy bakterjach żywych, to w obrazie mikroskopowym widzimy raz dwie kuleczki, to znowu typowe czworaczki lub wreszcie niewyraźną masę, z której przy dalszem obserwowaniu wyłania się napowrót dwójka lub czwórka kuleczek. O ile w mikroskopowym obrazie widzi się tylko pojedyńcze kuleczki, lub złączone w dwójki, a nie spostrzeże się napewno czwórek lub sześcianów (pakietów, a nie można z całą stanowczością twierdzić o obecności sarcyn.

Niekiedy kuleczki żywic chmielowych, pojedyńcze lub w skupieniu, mogą dawać obraz podobny do sarcyn. Zazwyczaj kuleczki żywicy chmielowej mają mniej regularny wygląd, przeświecają zielonkawem światłem i oko biegłego znawcy potrafi je od sarcyn odróżnić. Tylko w wypadku, gdy kuleczki żywicy są zlepione w większej masie, obserwator nie może mieć pewności, czy to są, lub nie są sarcyny. W takim razie należy sporządzić preparat z dodatkiem słabego

(10%-towego) rozczynu wodnika sodowego lub potasowego, przez co rozpuszcza się kuleczki żywicy i rozluźnia się zlepione skupienia drożdży, a bakterje wystąpią w wyraźniejszej formie. Można powiedzieć, że silna infekcja sarcynami nie da się przeoczyć, natomiast trudniej przedstawia się sprawa, gdy ilość sarcyn jest tylko bardzo nieznaczna. Wówczas trzeba niekiedy i kilka preparatów bardzo uważnie przepatrzeć, zanim nabierze się pewności co do obecności lub nieobecności sarcyn.

Znamy dotąd ponad 60 odmian sarcyn [1]), różniących się między sobą często bardzo nieznacznemi cechami morfologicznemi i fizjologicznemi.

U niektórych odmian sarcyn zauważono biczyki, służące bakterjom za narządy do wykonywania szybkich ruchów. Sarcynom ruchliwym, mającym formę pakietów, nadaje Migula grupową nazwę „Planosarcina". Tylko u niektórych sarcyn skonstatowano zdolność do wytwarzania przetrwalników (spór), najczęściej jednak należą sarcyny do grupy bakterji niesporujących. Rozmaite rodzaje sarcyn dają na stałych odżywkach kolonje barwy białej, żółtej, czerwonej lub brunatnej w różnych odcieniach.

Ze stanowiska fizjologicznego należy się sarcynom miejsce w grupie bakterji kwasu mlekowego, gdyż główny produkt przez sarcyny wytwarzany jest kwas mlekowy; między produktami wytworów niektórych odmian sarcyn da się wykryć w śladach kwas mrówkowy, a gatunek Pediococcus sarcinaeformis ma podług Reichard'a wytwarzać jeszcze ślady alkoholu.

Jedne gatunki sarcyn są w stanie wytworzyć w piwie znaczniejsze ilości kwasu mlekowego, inne podnoszą tylko nieznacznie kwasowość piwa.

W licznych pracach nad tym tematem izolował Schönfeld [2]) z różnych piw leżakowych cały szereg rozmaitych sarcyn, które wywoływały choroby piwa. Jedne z nich zdolne były wytworzyć w brzeczce słodkiej najwyżej 0,3 — 0,4% kwasu mlekowego, lecz wywoływały nieprzyjemny zapach i te gatunki nazwał Schönfeld „Pediococeus melisimilis", podczas gdy inna grupa wytwarzała silniejszą kwasowość, bo do 0,9% kwasu mlekowego, ale znośny — a często nawet przyjemny aromat, i tę grupę nazwał on „Pediococeus acidulefaciens".

Tenże sam autor przeprowadzał gruntowne studja nad zachowaniem się licznych gatunków sarcyn

[1]) W II tomie dzieła: „System der Bakterien" Migula— z r. 1900 — znajdujemy opis 66 rozmaitych gatunków sarcyn.

[2]) Schönfeld: Wochenschrift: f. Brauerei — 1901 — XV, str. 694.

wobec różnych ras drożdżaków piwowarskich przyczem okazało się, że rozmaite rasy drożdży piwowarskich niejednakowo wpływają na rozwój sarcyn i że przy drożdżakach dzikich rozwijają się sarcyny trudniej, niż przy drożdżach wyhodowanych [1]).

Najniebezpieczniejsze dla browarów są te odmiany sarcyn, które wyhodowały się w browarach, zaklimatyzowały się w miejscowych warunkach i zżyły się niejako z browarami. Różne odmiany sarcyn, pozornie nieszkodliwych, a zatem takie, które zdołają rozwijać się w bardzo korzystnych odżywkach, specjalnie do ich smaku sporządzonych, jak ekstrakt mięsny, woda drożdżowa etc., a nie okazujących skłonności do rozwijania się w brzeczce lub piwie — mogą z czasem przerodzić się na szkodliwe dla piwa i odwrotnie.

Podobnie, jak inne bakterje, tak i sarcyny są w rozwoju bardzo czułe na szybkie zmiany ciśnień osmotycznych, na co wogóle przy bakterjach pierwszy zwrócił uwagę Alfred Fischer [2]).

Jakie piwa są bardziej podatne na chorobę sarcynową, znajdujemy w literaturze fachowej zdania sprzeczne. Jedni, a między nimi Schönfeld [3]) twierdzą, że piwa ciemne są podatniejsze, natomiast Will [4]) twierdzi, że jasne piwa łatwiej ulegają chorobie niż ciemne.

Według Schönfelda dodatek kazamelu lub słodu barwnego nadaje sarczynom zdolności do zlepiania się w większe skupienia i osadzania się skutkiem tego na dnie naczynia — przez co zmniejsza się zdolność wirowania (wirulentność) sarcyn, a tem samem ich szkodliwość. Ponieważ tego rodzaju zlepiających ciał mamy więcej w piwie ciemnem niż w jasnem, zyskiwałoby na prawdopodobieństwie zapatrynie, że piwa jasne są podatniejsze na chorobę sarcynową [5]).

[1]) Schönfeld: Jahrbuch der V. L. Br. — 1902 — Bel V, str. 384.

Schönfeld: Jahrbuch der V. L. Br. — 1904 — Bel VII, str. 540.

Schönfeld: Jahrbuch der V. L. Br. — 1907 — Bel X, str. 547.

[2]) Ztscherf f. Hygiene XXXV — 1900 — str. 1.

[3]) Wochenschrift f. Branerei 1898 — Nr. 15 — str. 694.

[4]) Ztschft f. d. ges. Brauwesen 1890 — Nr. 13 — str. 458 i 522.

Ztschft f. d. ges. Brauwesen 1891 — Nr. 14 — str. 145.

[5]) Autor niniejszej rozprawy miał w swoim czasie sposobność niejednokrotnie konstatować, jak drożdże, wysyłane do browarów z pewnej wyższej uczelni i stacji piwowarskiej w Bawarji, mikroskopowane przed każdą wysyłką, wykazy-

Co do wpływu sarcyn na barwę piwa, to najczęściej powodują one wyjaśnienie barwy, chociaż znane są również odmiany, mogące zabarwić piwo na kolor mniej lub więcej czerwony.

(Ciąg dalszy nastąpi).

Inż. M. KIWERSKI.

Słód jasny i ciemny.

(Dokończenie).

Zestawienie analiz powyższych wykazuje rezultaty zupełnie podobne do wyników analiz brzeczki ze słodu jasnego i ciemnego. Ilość rozpuszczonych węglowodanów, jak wykazuje oznaczenie cukru po inwersji, w obu wypadkach jednakowa, stosunek jednak maltozy w ekstrakcie obu płynów jest także i tutaj tylko 3 i 2. Strata wydatku „pozorna" wyniosła w danym przykładzie 0,51%, zgadza się z oznaczeniami poprzedniemi, gdzie znaleziono 0,57%.

Część ekstraktu, straconego odnajdujemy w słodzinach, które analizujemy jednocześnie.

Słodziny zebrane na filtrze ilościowym przemywa się dokładnie czystą wodą, wyługowując resztki ekstraktu rozpuszczalnego.

Tu występuje wyraźnie pewna właściwość, dobrze znana z praktyki, że słodziny ze słodów ciemnych daleko trudniej się wyługowują, niż słodziny ze słodów jasnych. W danym wypadku otrzymano:

Suchej substancji słodzin ze słodu jasnego 24,6%.
Suchej substancji słodzin ze słodu ciemnego 29,9%.

Oznaczono następnie zawartość białka w słodzinach, otrzymując rezultaty następujące:

	słodziny jasne	słodziny ciemne
Zawartość ciał białkowych w suchej substancji słodzin	24,4%	24,5%
Zawartość ciał białkowych przerachowana na suchą substancję słodu .	6,0%	7,3%
Zawartość ciał białkowych w przerachowaniu na suchą substancję jęczmienia	5,3%	6,3%

Z porównania sumy zawartości ciał białkowych w brzeczce i w słodzinach z ogólną zawartością ciał białkowych w słodzie otrzymuje się bardzo dobrą kontrolę dokonanej pracy analitycznej.

W danym wypadku otrzymano w przeliczeniu na suchą substancję słodu:

	w słodzinach jasnych	w słodzinach ciemnych
Białka w ekstrakcie	4,16%	3,10%
Białka w suchej substancji słodzin .	6,00%	7,30%
w sumie . . .	10,16%	10,40%

Zawartość ciał białkowych w suchej substancji słodu w pierwszych obliczeniach wypada 10,32%, można więc być zupełnie pewnym, iż wszystkie badania przeprowadzono jaknajdokładniej.

Różnica zawartości ciał białkowych w słodzinach jasnych i ciemnych, w przeliczeniu na suchą substancję jęczmienia, która jako podstawę obliczeń ogólnie przyjmujemy, wypada z przeprowadzonych badań 6,3 — 5,3 = 1% na korzyść słodzin ze słodu ciemnego; w ekstrakcie jednak słodu znajdujemy białka o 0,93% więcej niż w ekstrakcie słodu jasnego. Bilans ciał białkowych zgadza się więc prawie w zupełności.

Miałko sproszkowane słodziny zbadano jeszcze raz na zawartość w nich ekstraktu. Słodziny zagotowano, ostudzono i zrobiono zacier z dodatkiem diastazy. W rezultacie otrzymano:

	ze słodzin jasnych	ze słodzin ciemnych
Zawartość ekstraktu w suchej substancji słodzin	2.1%	4.6%
Zawartość ekstraktu w przeliczeniu na suchą substancję słodu	0.52%	1.37%
Zawartość ekstraktu w przeliczeniu na suchą substancję jęczmienia	0.46%	0.21%

Pozostaje więc w przeliczeniu na suchą substancję jęczmienia w słodzinach ze słodu ciemnego więcej ekstraktu niewyługowanego o 0,74%, niż w słodowniach ze słodu jasnego.

---

wały często wcale wyraźną infekcję sarcynami, a jednak szef tego oddziału zupełnie na to nie zwracał uwagi, zapewniając na mocy swego doświadczenia, że sarcyny w piwach typu bawarskiego szkody nie wyrządzają.

Autor nie mógłby tego zapatrywania z całym spokojem podzielić, i jakkolwiek w długoletniej swej praktyce spotykał się najwięcej z choremi na sarcynę piwami jasnemi, to jednak z całą pewnością mógł skonstatować, że ile razy w jakim browarze znalazła gościnę sarcyna, a wyrabiano tam piwa jasne i ciemne, to w ciemnem piwie sarcyna wyrządzała takie same spustoszenia, jak w jasnem, nie wyłączając nawet stosunkowo wysokostopniowych porterów.

Z ostatecznego zestawienia wszystkich badań otrzymujemy wyniki następujące:

Strata podczas suszenia . .	= 0.89%
Strata podczas zacierania . .	= 4.30%
Suma ogólna strat .	= 5.19%

Z sumy tej odtrącić należy:

Stratę pozorną	= 0.57%
Stratę ciał białkowych w słodzinach	= 093%
Stratę ekstraktu (w słodzinach)	= 0.74%
Razem .	= 2.24%

W rezultacie w różnicy 5.19 — 2.24 otrzymujemy cyfrę 2.95% wykazując ile cennego materjału przepada z powodu suszenia słodu na słód ciemny. Słodownicy doby obecnej mają wdzięczne, lecz trudne pole do działania — wynalezienie środków i metod, aby te straty zmiejszyć do minimum.

Prawo Volstaed'a a jego wykonanie.

(Dokończenie.)

Chociaż od chwili promulgowania prawa Volstaed'a minęło już kilka lat, walka pomiędzy „mokremi" a „suchemi" nic nie straciła na swej sile. Przeciwnie można powiedzieć, że zaostrzyła się jeszcze bardziej. Zwolennicy prohibicji twierdzą, że następstwa prawa już są widoczne, „mokrzy" wskazują na niesłychną demoralizację, wzrost przestępczości i częste wypadki śmierci lub ślepoty z powodu zatrucia drzewnym alkoholem lub innemi trunkami domowego wyrobu. Wskazując na to wszystko twierdzą, że alkohol, jak dawniej można dostać z tą różnicą, że pijący staje się dzisiaj przestępcą, narówni ze złodziejem lub kontrabandzistą. Faktem jest, że produkcja potajemna alkoholu istnieje, a nawet rozwija się, jak o tem świadczą urzędowe dane. Cyfry ogłoszone przez czynniki oficjalne wykazują, że agenci rządowi zajęli w roku 1919—3.487 potajemnych gorzelni, w roku 1922 cyfra ta podnosi się do 95.933, a w roku 1924 — do 159.176. Według danych zebranych przez międzynarodową ligę walki z alkoholizmem liczba aresztowań za użycie alkoholu w roku 1923 wynosiła na każde 10.000 mieszkańców: w Nowym Yorku 19 aresztowań, w Filadelfji 248, w Omaha — 252, w Seattle 253, w Sacramento 258 i Alabamie 350. Liczby te wzrastają stale. W roku 1920 w Nowym Yorku za pijaństwo aresztowano 7.804 osoby, w roku 1922 11.402 i t. d. Cyfry te nie odpowiadają rzeczywistej liczbie wykroczeń przeciwko prawu Volstaed'a, ponieważ jak to ma np. miejsce w Nowym Yorku władze stanowe i miejskie częstokroć zupełnie nie współdziałają z agentami federalnymi. Z przytoczonych danych widać, że alkohol można dostać nietylko na wybrzeżach, ale w całych Stanach Zjednoczonych.

Według przybliżonych obliczeń liczba 177.000 barów i salonów, gdzie sprzedawano dawniej alkohol została zastąpioną przez przeszło miljon potajemnych gorzelni i browarów.

Zupełnie słusznie przeciwnicy prohibicji twierdzą, iż prawo Volstaed'a jest źródłem korupcji i złego przykładu dla młodego pokolenia, które często jest w domu świadkiem codziennego naruszenia prawa przez własnych rodziców. Rektor uniwersytetu Columbia w takich słowach ujął opłakaną sytuację, wytworzoną przez prohibicję i podział społeczestwa na „mokrych" i „suchych": „Sędziowie i urzędnicy, których obowiązkiem jest tropienie przestępstw, podobnie jak członkowie parlamentu, mówią i głosują w jednym kierunku, a piją codziennie w drugim. Nie mają odwagi powiedzieć otwarcie co myślą, ani dosyć

energji, by pogodzić swe życie prywatne z zawodem publicznym, jaki sprawują". Po kilku latach prawo Volstaed'a jest tak samo problematyczne, co do swych zasad i wyników, jak w chwili przeprowadzenia. Bardzo wielu jego dawnych zwolenników, widząc opłakane następstwa, zmieniło zdanie. „Mokrzy" nie stracili swej dawnej energji i ciągle jeszcze nie tracą nadziei, że ten kosztowny eksperyment, demoralizujący społeczeństwo wreszcie się skończy. Coraz częściej mówią o możliwościach kompromisu, o dopuszczeniu lekkich win i piwa do legalnego handlu i produkcji. Pocieszającym dla nich, jest przykład Kanady, która po eksperymentach, uczynionych na wzór Stanów Zjednoczonych, powróciła znowuż w znacznej mierze do legalnej produkcji i handlu piwem, winem i alkoholem. Prawda, że prowincja Quebec, zamieszkana przez francuzów, nigdy nie próbowała urządzać u siebie amerykańskich prohibicyjnych eksperymentów, ale inne prowincje np. Manitoba po kilku latach prób wycofują się powoli z szeregów prohibicyjnych, na co w znacznym stopniu wpływa surowy klimat, który używanie alkoholu czyni koniecznością życiową.

Kto widział prohibicję w Ameryce, ten nigdy nie będzie zalecał propagowania ani podobnej akcji, ani podobnego prawa w Europie. Prawo o prohibicji, które z pewnych względów mogło być bronione i przeforsowane w młodym kraju, jakim jest Ameryka, jest nie do pomyślenia u nas podobnie, jak w takich starych krajach, jak Francja, Anglja, Włochy lub Niemcy, gdzie używanie wina, piwa i alkoholu jest odwiecznym zwyczajem, nie pociągającym za sobą żadnych zgubnych następstw. Stara Europa, jak ją nazywają amerykanie, nie jest zdolna do przesady, jaką zgrzeszyli amerykanie, przeprowadzając prawo Volstaed'a.

WALNE ZGROMADZENIE PIWOWARÓW POLSKICH w POZNANIU.

Związek piwowarów polskich w Poznaniu zawiadamia, że dnia 5-go i 6-go grudnia r. b. w Poznaniu odbędzie się Walne Zgromadzenie Związku. Program jest następujący:

SOBOTA:

1) Godzina 3 po południu zwiedzenie browarów Huggera, zbiórka o godzinie 3-ej w powyższym browarze przy ul. Półwiejskiej 25.

2) Po zwiedzeniu browarów wspólna pogadanka w Piwnicy Ratuszowej przy ul. Stary Rynek.

NIEDZIELA:

Początek Walnego Zgromadzenia o godzinie 10 rano.

PORZĄDEK DZIENNY:

1) Zagajenie i sprawozdanie Prezesa.

2) Odczytanie protokułu z ostatniego Walnego Zgromadzenia.

3) Sprawozdanie Skarbnika.

4) Wybór nawego Zarządu.

5) Przyjęcie nowych członków.

6) Sprawa zorganizowania kursów Piwowarskich.

7) Kwestja przyłączenia Związku do Izby Rzem., wybór komisji egzaminacyjnej i ew. referat delegata Izby Rzemieślniczej.

8) Referat kolegi Borowicza na temat: uprawa słodu przy zalewaniu jęczmienia gorącą wodą.

9) Komunikaty Zarządu; między innymi zmiana nazwy statutu, sprawa obcokrajowych piwowarów.

10) Wolne wnioski.

W sprawie naszego słodu.

W ostatnich czasach zawodowa prasa piwowarska zaczęła się żywo interesować wywozem polskiego jęczmienia do Czechosłowacji. Niestety, zainteresowanie to nie jest dla nas pochlebne, chociaż główny atak skierowany jest przeciwko kupcom naszego jęczmienia w Czechosłowacji. Napaść jest dosyć ostra, bo nawet zostały użyte takie słowa, jak „fraudes" i „frodi", co po francusku i po włosku oznacza to samo a brzmi dosyć nieprzyjemnie, bo tłumaczy się na polski dosyć dobitnym wyrazem „oszukaństwo". Ze względu na charakter i treść omawianych artykułów, postaramy się je przytoczyć lub streścić tak, by nie straciły nic ze swej bezpośredniości. Pierw-

sza notatka ukazała się w „Le Petit Journal du Brasseur". Przytaczamy ją poniżej prawie w całości.

„Producenci słodu czechosłowackiego uważają Niemcy za główny rynek zbytu dla swego eksportu. To też badają oni skrupulatnie najlepsze gatunki niemieckie, z któremi muszą konkurować. Jeden ze słodowników czechosłowackich uskarżał się (przed autorem notatki — przyp. red.), że w tym roku bardzo często miało miejsce postępowanie, które słusznie uważa za oszukaństwo. Do Czechosłowacji importuje się jęczmień polski, co pozwala eksportować niektórym producentom słód jakoby otrzymany z jęczmienia morawskiego lub czeskiego po cenach tak niskich, iż uniemożliwia to produkcję z prawdziwego doborowego materjału krajowego. Jęczmień polski może być przez znawców z łatwością odróżniony, ale o ile chodzi o słód, jest to o wiele trudniejsze a nawet prawie niemożliwe. Piwowar spostrzega się zbyt późno, że piwo jego nie ma smaku, ani jakości, jakiej oczekiwał".

Miesięcznik włoski „La birra", wydawany w Medjolanie, w artykule pod tytułem „Co się dzieje w handlu jęczmieniem i słodem" porusza również omawianą sprawę.

Po długim wstępie, w którym podkreślono wysokość cen jęczmienia w Czechosłowacji, zostaje obszernie omówione postępowanie słodowników czechosłowackich, którzy skupują po niskich cenach jęczmień polski, przerabiają go na słód i sprzedają po cenach słodu czechosłowackiego. Zauważywszy, że zawodowa prasa wszystkich krajów poświęciła temu wiele miejsca, autor artykułu pisze nieco dalej:

„Ale sprawa ta, która może rzucić cień na cały przemysł słodowniczy w Czechosłowacji musiała zainteresować i rząd czechosłowacki, który stara się znaleźć sposób zapobieżenia omawianym praktykom, co jednak będzie bardzo trudne, ponieważ Polska ma zapewnione przez traktat handlowy prawo importu jęczmienia do Czechosłowacji".

Przy omawianiu powyższej sprawy nasuwa się uwaga, że czas wielki, by nasz przemysł słodowniczy występował na rynkach międzynarodowych pod własnem imieniem, unikając pośrednictwa. Będzie to jednak w całej pełni możliwe dopiero wtedy, gdy produkcja słodownicza zostanie ponownie umożliwiona i podniesiona co do swej jakości.

Odpowiedzialność urzędników państwowych.

Trybunał administracyjny wydał szereg orzeczeń, które zmieniły lub zupełnie uchyliły niektóre zarządzenia władz administracyjnych ze względu na niezgodność ich z duchem konstytucji i prawodawstwa. Chcąc zapobiedz możliwym nieporozumieniom, powstającym często na tle opieszałości, lekkomyślności lub nieznajomości ustaw, Prezydjum Rady Ministrów rozesłało do wszystkich władz polecenie pociągania do odpowiedzialności dyscyplinarnej urzędników, którzy winni będą wydawania zarządzeń, zakwestjonowanych przez Trybunał Administracyjny.

Tegoroczna światowa produkcja chmielu.

„Le Petit Journal du Brasseur", w numerze z dnia 6 listopada 1925 r., w następujący sposób ocenia światową produkcję chmielu:

Niemcy	120.000 ctn.
Czechosłowacja	130.000 ctn.
Jugosławja	50.000 ctn.
Węgry, Austrja, Rumunja	2.000 ctn.
Polska	25.000 ctn.
Francja	90.000 ctn.
Belgja	45.000 ctn.
Anglja	380.000 ctn.
Stany Zjednoczone	245.000 ctn.
Kanada, Australja i t. d.	25.000 ctn.
Razem	1.112.000 ctn.

a więc o 200.000 ctn. mniej niż w roku 1924.

Nie podając w wątpliwość cyfr, dotyczących innych krajów, musimy zaznaczyć, iż cyfra wyrażająca polską produkcję chmielu, została stanowczo przesadzona.

Piwowarstwo w Stanach Zjednoczonych.

Dawny poseł St. Zjednoczonych na Bałkanach p. Karol Vopicka, będący jednocześnie właścicielem wielkiego browaru w Chicago w wywiadzie udzielonym redakcji czechosłowackiego pisma zawodowego „Kvas", w sprawie prohibicji między innemi podał cyfry, dotyczące obecnej wytwórczości piwa w Stanach Zjednoczonych. Jak wiadomo produkcja i sprzedaż piwa, podobnież jak i alkoholu, jest w Stanach Zjednoczonych zabroniona na mocy prawa Volstead'a. Można wyrabiać jedynie napój zbliżony do piwa zawierający $^1/_2$% alkoholu. To też prawie wszystkie browary, których produkcja roczna wynosiła 65 mil. Htl. zostały zamknięte. Ogólna produkcja dozwolonego napoju zbliżonego do piwa t. z. „near beer", według danych przytoczonych przez p. Karola Vopickę, wynosi 3.000.000 Htl.

Pan Karol Vopicka wyraża nadzieję, że następny kongres przeprowadzi prawo, zezwalające na wyrób wina i piw, zawierających do 3% alkoholu.

Interpelacja w parlamencie bawarskim z powodu choroby chmielu.

Niebezpieczeństwo, jakie przedstawia dla kultury chmielu w okręgu chmielowym Hallerthau t. z. „czerwona zaraza", skłoniło pięciu deputowanych parlamentu bawarskiego do złożenia rządowi następującej interpelacji: „Rośliny głównego okręgu chmielowego bawarskiego Hallerthau są zupełnie widocznie chore. W ciągu dwóch ostatnich lat ucierpiały one bardzo poważnie od choroby, której prawdziwa istota nie została dotychczas dokładnie zbadana. To też nie znamy jeszcze środków do jej zwalczania. Pomimo słabych wyników tegorocznych światowej produkcji chmielu, chmiel z okręgu Hallerthau z trudnością znajduje zbyt na rynku wewnętrznym, a jeszcze trudniej zagranicą. Wpływa na to jego kolor i niedostateczny rozwój. Wzmocniło to konkurencję zagraniczną. Powstaje obawa, iż zapotrzebowanie zagraniczne może być pokryte, a nasz chmiel, o złym kolorze, zbierany z chorych roślin, wogóle nie znajdzie zbytu. Rząd winien przedsięwziąć energiczne kroki celem polecenia zbadania zarazy przez stacje naukowe, które się w tego rodzaju badaniach specjalizują. Powinny być zbadane i znalezione sposoby walki z zarazą. Prócz tego należy stworzyć nowe plantacje, powstające ze zdrowych roślin. Praca metodyczna w tym kierunku może być prowadzona jedynie przez rząd bawarski na wzorowej plantacji należącej do państwa".

Z powyższego widać, jak wiele uwagi niemieckie sfery rządowe poświęcają produkcji chmielu, która u nas dotychczas jest przez nasze koła rządowe stanowczo niedoceniana.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Na niewiadomej podstawie, na skutek zarządzenia zwierzchniej Izby Skarbowej, jeden z Urzędów Akcyz i Monopoli Państwowych na prowincji, pobierając opłaty patentowe na niekoncesjonowaną sprzedaż piw, zawierających do $2\frac{1}{2}\%$ alkoholu wagowo, zastosował tabelę opłat dotyczącą opodatkowania wina i miodu syconego. (Dz. U. Nr. 75, poz. 525 z r. 1925). Ponieważ opłaty te są niemal dwukrotnie wyższe od opłat, jakie należy stosować podług Dz. Urz. Nr. 137 poz. 1148 z roku 1922. C. Z. P. P. i S. zwrócił się z zażaleniem do Departamentu Akcyz i Monopolów przy Ministerstwie Skarbu.

Niektóre stacje kolejowe przy zwrocie próżnych beczek do browaru w prywatnych wagonach piwnych, powracających do stacji macierzystej, nie stosują przepisów taryfy towarowej, część VI dod. 7, § 35, i pobierają opłaty przewozowe, obliczając zwrotny przewóz podług klasy taryfy Nr. VII. Nie ulega wątpliwości, że przy reklamacji nadpłata będzie w każdym wypadku zwróconą — ile jednak czasu czekać trzeba będzie zanim otrzyma się zwrot nadpłaconej gotówki? Przy ogólnym braku środków obiegowych podobne praktyki nie są dla browarów pożądane. C. Z. P. P. i S. zwrócił się do właściwej dyrekcji kolejowej i do Ministerstwa Kolei o wydanie odnośnego okólnika. Jednocześnie złożono w tej sprawie podanie do Ministerstwa Przemysłu i Handlu z prośbą o spieszną interwencję.

W sprawie rewizji taryfy ubezpieczeń od nieszczęśliwych wypadków otrzymaliśmy pismo następujące:

Ministerstwo Przemysłu i Handlu zakomunikowało Departamentowi Ubezpieczeń Społecznych Ministerstwa Pracy i Opieki Społecznej wniosek Związku na zmianę przydziału browarów do kategorji niebezpieczeństwa wraz z motywami, które uznaje zasadniczo za słuszne. Z drugiej strony Ministerstwo Przemysłu i Handlu nie może nie uznać, że zarówno poszczególne browary, jak i Związek przez niezachowanie terminu, przewidzianego w § 4 rozp. z 26 stycznia r. b. (Dz. U. R. P. Nr. 15, poz. 100/10.V. 1925) utraciły specjalne prawo żądania rewizji przydziału, dokonanego na podstawie rozporządzenia z 24.III.1922 (Dz. U. R. P. Nr. 37, poz. 311). Ministerstwo Przemysłu i Handlu uznaje również argument admistracji ubezpieczeń społecznych co do konieczności oparcia zmian przydziału na nowych doświadczeniach statystycznych polskich, które dopiero są w stanie tworzenia się. Dotychczasowy przydział opiera się na wynikach staty-

stycznych z roku 1912, uwzględniających odmienne stosunki austryjackie, jasną jest jednak rzeczą, że zmiana nastąpić dopiero może po zastąpieniu dotychczasowej podstawy przez nową, uzyskaną z doświadczenia przynajmniej dwuletniego, przypadającego na okres waluty ustabilizowanej. Z tem wszystkiem Ministerstwo Przemysłu i Handlu dążyć będzie do skrócenia o pół roku terminu, przewidzianego dla rewizji w rozp. z 26 stycznia r. b. (1.I.1927), i przypuszcza, że poruszenie ponowne sprawy w połowie roku przyszłego może dać wynik pozytywny.

Za Ministra
(—) *Dąbrowski*
Dyrektor Departamentu.

Na skutek naszego podania w sprawie przywozu specjalnego węgla do opalania wagonów piwnych Ministerstwo Przemysłu i Handlu zażądało przedstawienia próbki towaru, która została złożona w Ministerstwie dnia 25 b. m.

C. Z. P. P. i S. przeprowadził ankietę w browarach zagranicznych w sprawie żelazo-betonowych konstrukcji tanków, wykonanych przez firmę Rostock w Wiedniu. Odpowiedzi, które nadeszły z browarów włoskich, niemieckich i francuskich są wszystkie pochlebne dla konstrukcji i dla firmy, która je wykonała.

CENY JĘCZMIENIA.

	19 XI	20.XI	21.XI	23 XI	24.XI	25.XI	
Warszawa . . .	20,25—21,00	—	20,50	20,75	21,50	21,50	
Poznań	—	—	21,30—22.30	—	21,50—22,50	21,50—22,50	
Katowice . . .	18,50—25,00	—	19,50—25,00	19,50—25,00	19,50—25,50	19,50—25,50	Zł. p.
Lwów	17,00—18,00	—	—	17,00- 18,00	—	17,00—18,00	
Grudziądz . . .	—	—	21,00—23,00	—	—	—	
Gdańsk	19,00—20,60	—	25,00—28,00	25,00—27,50	24,75—28,25	22,00—24,50	Gld. gd
Berlin	18,40—20,80	—	18,70—21,20	18,80—21,40	18,80—21,40	19,00—21,50	
Królewiec . . .	—	—	—	—	—	—	
Wrocław . . .	18,30	—	18,30	—	18,00	18,00	Mk. n.
Praga	150—155	—	—	—	160—165	-	
Hamburg:	—	—	—	—	—	—	K č.
Dunaj . . .	8,90	—	9,20	—	9,25	9,20	
Indyj. . . .	—	—	—	—	—	—	Hfl.
Malting. . .	8,75	—	9.25	9,20—9,30	5,50	9,20	dol.
Chicago	63—75	65,5—76	—	65—77	64—76	62—76	hfl.
							cts. za bushel

CENY CHMIELU.

	19 XI	20.XI	21.XI	32.XI	24 XI	25.XI	
Warszawa							
Wyb. . . .	—	—	—	—	—	1050	
I	—	—	—	—	—	—	
II	—	—	—	—	—	—	
Lwów							
Wyb . . .	—	--	—	1088	—	—	Zł. p.
I	—	—	—	1020	—	—	za 50 kg.
II	—	—	—	—	—	—	
Lublin							
·Wyb. . . .	—	—	1276	—	—	—	
I	—	—	1148—1207	—	—	—	
II	—	—	862—1005	—	—	—	
Norymberg.							
Rynk. . . .	427—475	—	520—540	440—510	400—520	410	Mk. n.
Hallerth. . .	485—540	—	525	470	530	530	za 50 kg.
Würtenb. . .	—	—	—	570	—	—	
Zatec						4550—4850	
I	—	—	—	—	—	—	K. č.
II	—	—	—	—	—	—	za 50 kg.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.